TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires doivent être respectées, et notamment les suivantes :

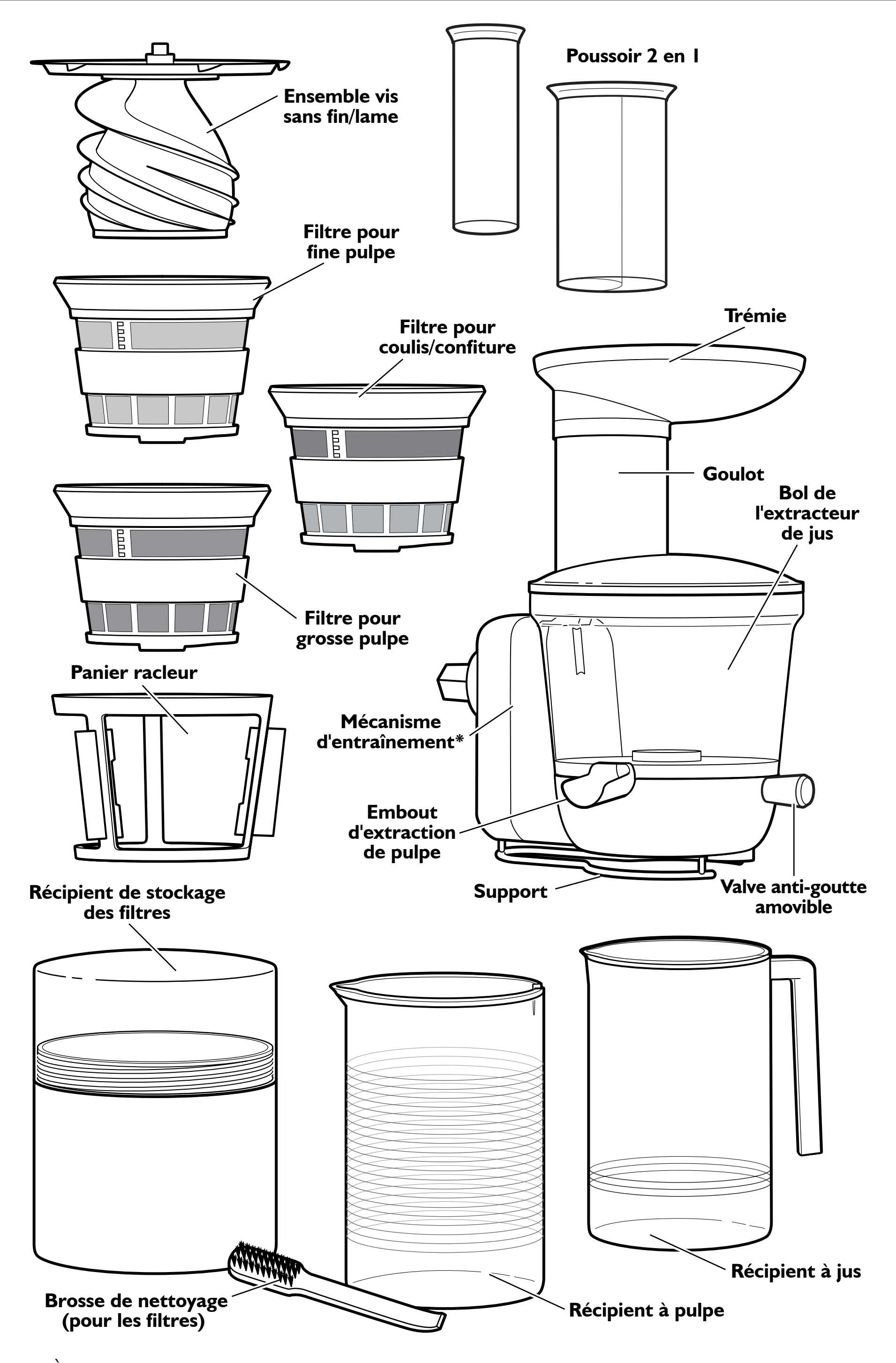
1. Lisez toutes les instructions.
2. Une mauvaise utilisation de l’appareil peut entraîner des blessures.
3. Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur de jus est bien fermé avant de mettre le moteur du robot sur socle sous tension. Ne retirez pas le couvercle lorsque l'extracteur de jus est en fonctionnement.
4. Débranchez le robot sur socle (et détachez l'extracteur de jus du robot sur socle) après chaque utilisation de l'extracteur de jus avant de le nettoyer. Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté avant le désassemblage.
5. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets dans l'ouverture de l'extracteur de jus lorsqu'il est en fonctionnement. Si un aliment se coince dans l'ouverture, utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire descendre. N’introduisez jamais d'aliments à la main ; utilisez toujours le poussoir prévu à cet effet. Si cela n'est pas possible, éteignez le moteur et désassemblez l'extracteur de jus pour enlever les aliments restants.
6. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
7. L’utilisation d’accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.

8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Les enfants ne doivent pas jouer avec le cordon d'alimentation ou l'appareil ni s'en approcher ou l'utiliser sans surveillance étroite.
10. Cet appareil ne convient pas à une utilisation par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient surveillées ou qu'elles n'aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.
11. N'utilisez pas l'appareil si la vis sans fin rotative ou les pièces rotatives sont endommagées. Renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
12. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez jamais le robot sur socle dans l'eau ou dans tout autre liquide.
13. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord de la table ou du plan de travail.
14. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
15. N'ouvrez pas l'appareil avant l'arrêt complet des lames.
16. Pour éviter d'endommager l'assemblage de vitesse, n'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
17. Ce produit est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

L'extracteur de jus KitchenAid est conçu pour être utilisé exclusivement avec les robots sur socle KitchenAid à usage domestique, à l'exception du modèle KSM6573C. Pour des renseignements complets sur l'utilisation de ces robots sur socle, veuillez lire les instructions fournies avec votre robot sur socle.

PIÈCES ET FONCTIONS

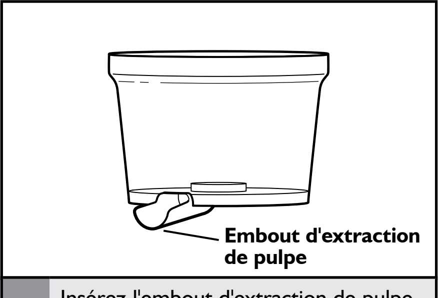


*À essuyer uniquement. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

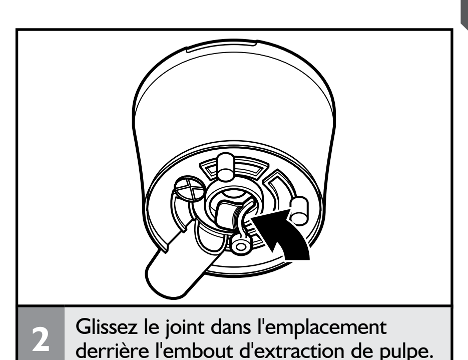
Assemblage des pièces de l'extracteur de jus

Avant la première utilisation

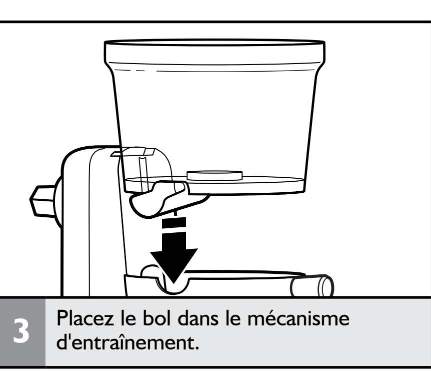
Avant d’utiliser votre extracteur de jus pour la première fois, essuyez ses pièces avec un chiffon imbibé d’eau chaude ; essuyez ensuite l’appareil lui-même avec un chiffon humide. Ne nettoyez pas l'assemblage de vitesse. Séchez-le au moyen d’un chiffon doux. Consultez la section « Entretien et nettoyage ».



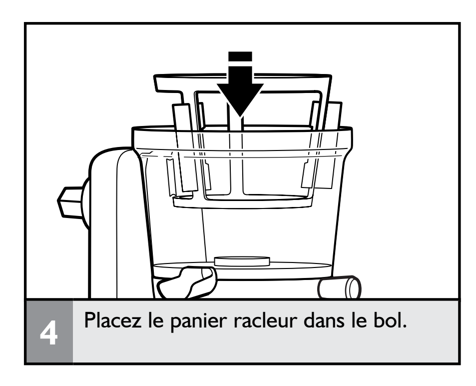
1 Insérez l'embout d'extraction de pulpe en le glissant sur le bas du bol.



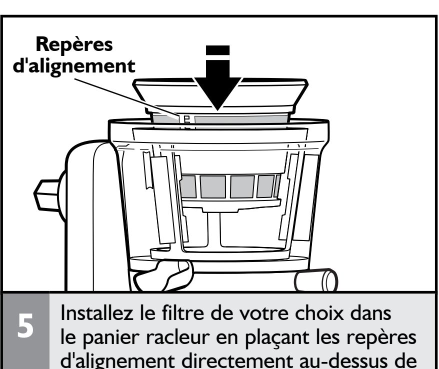
2 Glissez le joint dans l'emplacement derrière l'embout d'extraction de pulpe.



3 Placez le bol dans le mécanisme d'entraînement.



4 Placez le panier racleur dans le bol.

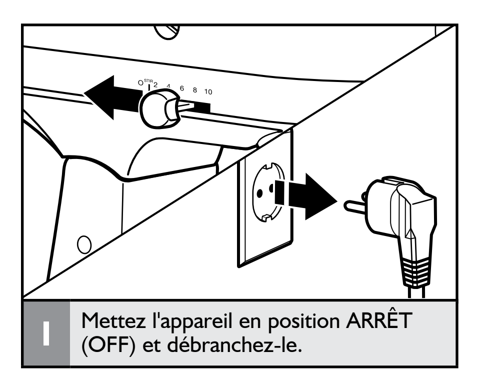


5 Installez le filtre de votre choix dans le panier racleur en plaçant les repères d'alignement directement au-dessus de l'embout d'extraction de pulpe.

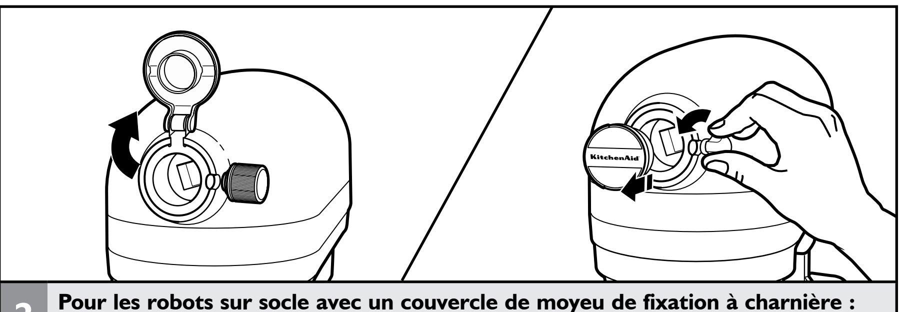


6 Placez l'ensemble vis sans fin/lame à l'intérieur du filtre.

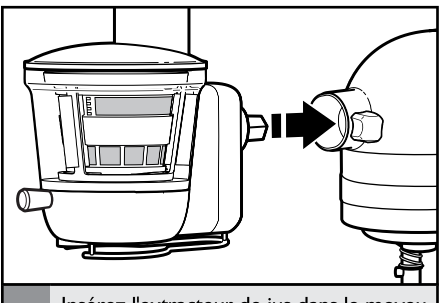
Fixation de l'extracteur de jus sur le robot sur socle



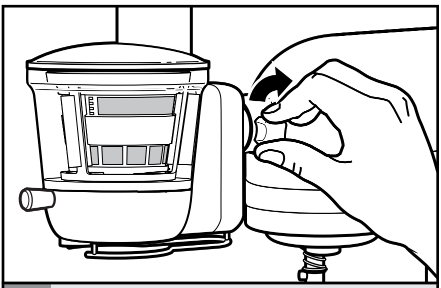
1 Mettez l'appareil en position ARRÊT (OFF) et débranchez-le.



2 **Pour les robots sur socle avec un couvercle de moyeu de fixation à charnière :** Relevez le couvercle pour ouvrir.
Pour les robots sur socle avec un couvercle de moyeu de fixation amovible : Tournez la vis de fixation des accessoires dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez le couvercle de moyeu de fixation.

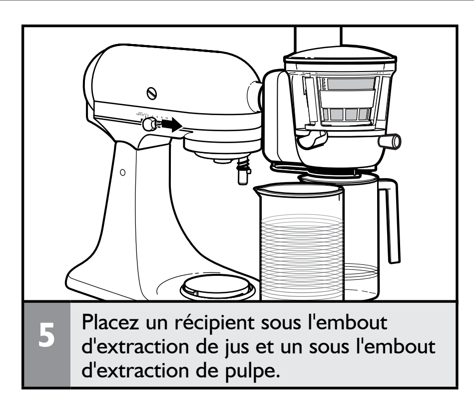


3 Insérez l'extracteur de jus dans le moyeu de fixation. Faites pivoter l'accessoire d'avant en arrière si nécessaire.
Si l'accessoire est bien placé, la tige située sur l'accessoire s'emboîte dans l'encoche sur le rebord du moyeu.



4 Serrez la vis de fixation jusqu'à ce que l'extracteur de jus soit bien attaché au robot.

ASSEMBLAGE DE L'EXTRACTEUR DE JUS

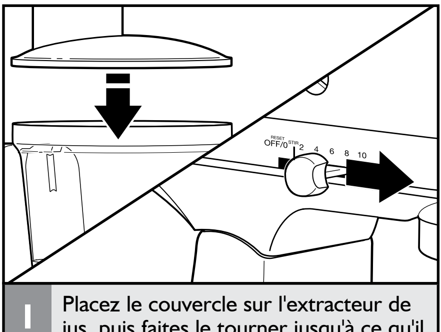


5 Placez un récipient sous l'embout d'extraction de jus et un sous l'embout d'extraction de pulpe.

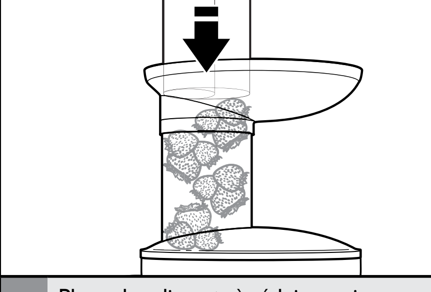
FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS

Confection du jus

IMPORTANT : Retirez les noyaux ou les gros pépins avant de presser le jus pour éviter d'endommager la vis sans fin ou les filtres (par exemple, pour les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.).

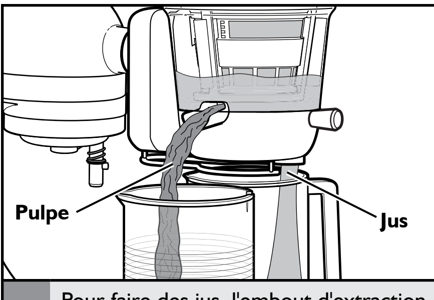


1 Placez le couvercle sur l'extracteur de jus, puis faites le tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche et engage le mécanisme de verrouillage. Réglez la vitesse du robot sur socle sur 10.

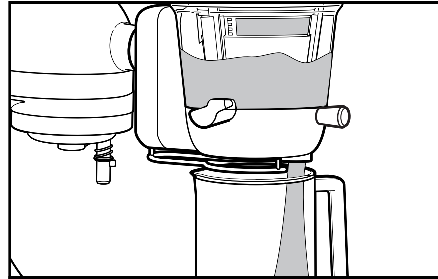


2 Placez les aliments à réduire en jus dans la trémie. Utilisez le poussoir pour introduire lentement les aliments dans le bol de l'extracteur de jus.

FONCTIONNEMENT DE L'EXTRACTEUR DE JUS



3 Pour faire des jus, l'embout d'extraction de pulpe doit être enfoncé ; il s'agit de la position ouverte. Lorsque l'embout d'extraction de pulpe est en position ouverte, la pulpe générée lors de la confection du jus jaillit par-là, la dissociant ainsi du jus.



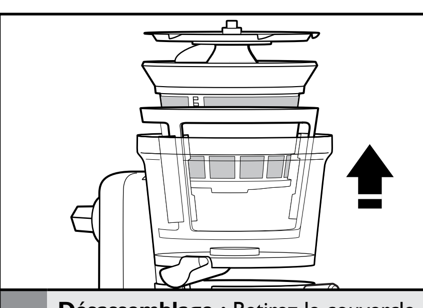
4 Pour réaliser des coulis, désenclenchez l'embout d'extraction de pulpe ; il s'agit de la position fermée. Veillez à ce que le joint en caoutchouc soit toujours bien en place. Lorsque l'embout d'extraction de pulpe est en position fermée, le jus et les fibres sortent tel un coulis par l'embout d'extraction de jus.

CONSEILS POUR OBTENIR DES RÉSULTATS OPTIMAUX

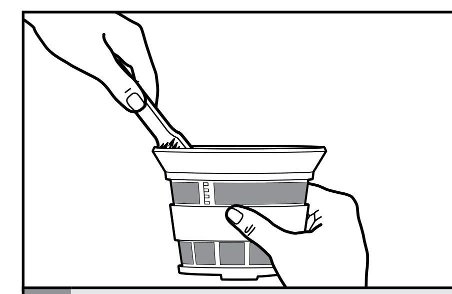
- L'embout d'extraction de pulpe contrôle la quantité de matière fibreuse ou de pulpe qui sort par l'embout d'extraction de jus.
  - En tirant sur l'embout d'extraction de pulpe, vous le fermez : ceci augmente la quantité de pulpe et de fibre pour vos recettes de coulis.
  - En poussant l'embout d'extraction de pulpe, vous l'ouvrez : ceci réduit la quantité de pulpe et de fibre pour vos recettes de jus.
- N'oubliez pas d'ouvrir l'embout d'extraction de pulpe lorsque vous utilisez les filtres pour fine ou grosse pulpe. Garder l'embout d'extraction de pulpe ouvert permet d'éviter que l'extracteur de jus se bloque.
- Le joint en caoutchouc sous l'extracteur de jus doit être placé correctement pour minimiser la perte de jus dans l'embout d'extraction de pulpe. Retirez le joint en caoutchouc uniquement si vous voulez que le jus coule dans l'embout d'extraction de pulpe.
- Avant la confection du jus, la valve anti-goutte amovible doit être ouverte.
- Retirez les noyaux ou les gros pépins avant de presser le jus pour éviter d'endommager la vis sans fin ou les filtres (par exemple, pour les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.).
- Avant de presser des fruits durs tels que les pommes, nous vous recommandons de les cuire à la vapeur 2 à 3 minutes.

Nettoyage de l'extracteur de jus

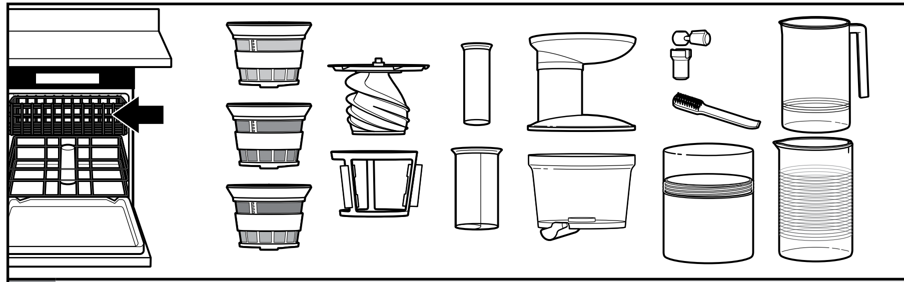
IMPORTANT : Ne lavez ou plongez jamais le mécanisme d'entraînement dans l'eau. Toutes les autres pièces peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.



1 **Désassemblage :** Retirez le couvercle. Retirez la vis sans fin. Sortez ensemble le filtre et le panier racleur du bol, puis séparez-les. Retirez l'embout d'extraction de pulpe.



2 Utilisez la brosse et de l'eau chaude savonneuse pour nettoyer les aliments collés ou les résidus dans les filtres.
Ne lavez ou plongez jamais le mécanisme d'entraînement dans l'eau. Toutes les autres pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.



3 Ne lavez pas le mécanisme d'entraînement au lave-vaisselle. Ne lavez ou plongez jamais le mécanisme d'entraînement dans l'eau. Toutes les autres pièces de l'extracteur de jus peuvent être lavées dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

DÉPANNAGE

L'extracteur de jus ne fonctionne pas

- Vérifiez que le robot sur socle est branché dans une prise reliée à la terre. Si c'est le cas, vérifiez le fusible ou le coupe-circuit du circuit électrique auquel est branché le robot sur socle et assurez-vous que le circuit est fermé.
- Vérifiez que l'extracteur de jus a été assemblé correctement.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème :
consultez la section « Garantie et service après-vente ». Ne retournez pas l'extracteur de jus à votre vendeur ; celui-ci ne fournit pas de services de réparation. Le numéro de série pour la réparation se trouve sous le mécanisme d'entraînement.

Le jus ne s'écoule pas correctement ou s'écoule par l'embout d'extraction de pulpe

1. Vérifiez le joint en caoutchouc :

- Vérifiez si le joint en caoutchouc sous l'extracteur de jus est placé correctement. Si par contre vous voulez que le jus s'écoule par l'embout d'extraction de pulpe, assurez-vous d'avoir retiré le joint en caoutchouc.

2. Veillez à utiliser des fruits ou légumes frais.

- Toutes les carottes, même les carottes « baby », doivent être introduites par le petit goulot, une à la fois.

Problème d'engagement

- Vérifiez qu'il n'y a pas trop d'aliments dans l'extracteur de jus.
- Vérifiez que toutes les graines dures sont enlevées.

Grincement, cliquetis ou vibration pendant la confection du jus

- Un bruit de grincement est normal. C'est le bruit du jus qui est pressé par la vis sans fin.
- La vibration est normale. C'est le signe que le moteur fonctionne correctement.
- Un cliquetis signifie que la vis sans fin a cessé de tourner. Ce n'est pas normal. Éteignez le robot sur socle, puis libérez la vis sans fin.

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Français

Garantie de l'accessoire pour robot sur socle KitchenAid

Durée de la garantie :	KitchenAid prend en charge :	KitchenAid ne prend pas en charge :
Europe, Moyen-Orient et Afrique : Deux ans de garantie complète à compter de la date d'achat.	**Le coût des pièces de rechange et de la main d'œuvre nécessaire à la réparation pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. La maintenance doit être assurée par un centre de service après-vente agréé par KitchenAid.**	**A. Les réparations dues à l'utilisation de l'accessoire pour tout autre usage que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations suite à un accident, à une modification, ou à une utilisation inappropriée, excessive, ou non conforme aux normes électriques locales.**

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS.

Service après-vente

Pour toute question, ou pour trouver le Centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche, veuillez vous référer aux coordonnées indiquées ci-dessous.

REMARQUE : Toutes les réparations doivent être prises en charge localement par un Centre de service après-vente KitchenAid agréé.

Pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg

N° vert gratuit :
pour la France : composez le 0800 600120
pour la Belgique : composez le 0800 93285
pour le Grand-Duché du Luxembourg : composez le 800 23122

Contact e-mail :
pour la France : rendez-vous sur www.KitchenAid.fr et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page
pour la Belgique et le G-D du Luxembourg : rendez-vous sur www.KitchenAid.be et cliquez sur le lien "Contactez-nous" en bas de page

Adresse courrier pour la France, la Belgique et le G-D du Luxembourg :
KitchenAid Europa, Inc.
Boîte Postale 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
Belgique

Pour la Suisse :

Tél : 032 475 10 10
Fax : 032 475 10 19

Adresse courrier :
NOVISSA HAUSHALTGERÄTE AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

www.KitchenAid.eu